



Garnelen-Gemüse-Curry indonesische Art

serviert mit Jasminreis und Limette



ca. 30min



3-4 Personen

Mit diesem köstlichen Curry kommt etwas indonesische Sonne in deine Küche. In der selbst gezauberten Currypaste mit namhaften Zutaten wie Zitronengras, Chili und Schalotten garen zarte Garnelen mit Paprika und Tomaten zu einem duftenden Schmaus heran, der fast so guttut wie eine Aromatherapie auf Bali!

- 2 Schalotten
- 2 Peperoni
- 1 Zitronengrasstange
- 4 Tomaten
- 2 unbehandelte Limetten
- 2 Pck. Knoblauch-Ingwer-Paste
- 300g Jasminreis
- 2 Dosen Bio-Tomatenmark
- 3 grüne Paprika
- 2 Pck. ASC-Garnelen, aufgetaut

1

- 50ml Sweet-Chili-Sauce

- Salz
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- Messbecher
- Sieb

Energie 655kcal, Fett 21.2g,
Kohlenhydrate 88.7g, Eiweiß 26.0g

A top-down view of a stainless steel pot filled with white rice, sitting on a grey surface. The rice is cooked and has a slightly moist, clumpy texture. The pot has two handles and is centered in the frame. Below the image, the text "4. Reis garen" is written in a bold, black, sans-serif font.

3. Curry köcheln

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [📷](#) [📺](#) [📱](#) [#marleyspooning](#)